Ref. Ares(2019)168092 - 11/01/2019

Domanda di una nuova modifica

Val Tidone
N. UE: PGI-IT-A0532-AM03
Trasmesso il 11-01-2019
PGI

1. MODIFICA

1.1. Tipo di modifica:

Article_105_minor

1.2. Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

Modifica articolo 6

Descrizione e motivi

Sono state aggiunte le descrizioni organolottiche e chimico-fisiche per la Categoria "Mosto di uva parzialmente fermentato", già previsto dal disciplinare di produzione, ma non descritto all'articolo 6.

Titolo:

Descrizione e motivi

2. DOCUMENTO UNICO

2.1. Denominazione/denominazioni

Val Tidone (it)

2.2. Tipo di indicazione geografica:

IGP - Indicazione geografica protetta

2.3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

8. Vino frizzante

11. Mosto di uve parzialmente fermentato

2.4. Descrizione dei vini:

"Val Tidone"

I vini a indicazione geografica protetta "Val Tidone" sono prodotti con pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, ed anche con pratiche enologiche che tengono conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche.

Le caratteristiche organolettiche richieste al consumo sono: colore giallo paglierino o rosso; odore delicato, caratteristico, vinoso; sapore secco o abboccato o amabile o dolce.

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,00 %vol

estratto non riduttore minimo: 15 g/l

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Val Tidone" frizzante

I vini a indicazione geografica protetta "Val Tidone" frizzante sono prodotti con pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, ed anche con pratiche enologiche che tengono conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche. Le caratteristiche organolettiche richieste al consumo sono: colore giallo paglierino o rosso;

odore delicato, caratteristico, vinoso; sapore secco o abboccato o amabile o dolce; spuma evanescente.

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,00 %vol

estratto non riduttore minimo: 15 g/l

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Val Tidone” mosto parzialmente fermentato

I mosti parzialmente fermentati a indicazione geografica protetta “Val Tidone” sono prodotti con pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, ed anche con pratiche enologiche che tengono conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire al prodotto finale le peculiari caratteristiche. Le caratteristiche organolettiche richieste al consumo sono: colore giallo paglierino o rosso; odore delicato, caratteristico; sapore amabile o dolce; spuma evanescente.

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo 1% vol (max 6,3% vol)

estratto non riduttore minimo: 15 g/l

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido

	tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Val Tidone" Bianco mosto parzialmente fermentato

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Spuma: evanescente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Val Tidone" Barbera mosto parzialmente fermentato

colore: rosso più o meno intenso;

odore: caratteristico;

sapore: dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

Spuma: evanescente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Val Tidone” Fortana mosto parzialmente fermentato

colore: rosso più o meno intenso;

odore: caratteristico;

sapore: dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

Spuma: evanescente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	

Acidità totale minima:	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Val Tidone" Müller Thurgau mosto parzialmente fermentato

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Spuma: evanescente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Val Tidone" Rosso mosto parzialmente fermentato

colore: rosso più o meno intenso;

odore: caratteristico;

sapore: dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

Spuma: evanescente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Val Tidone” Marsanne mosto parzialmente fermentato

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Spuma: evanescente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	

Acidità totale minima:	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Val Tidone" Riesling mosto parzialmente fermentato

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Spuma: evanescente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

2.5. Pratiche di vinificazione

2.5.1. Pratiche enologiche specifiche

ASSENTI

2.5.2. Rese massime:

"Val Tidone"

136 ettolitri per ettaro

"Val Tidone" frizzante

136 ettolitri per ettaro

"Val Tidone" mosto parzialmente fermentato

136 ettolitri per ettaro

2.6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Val Tidone" rientra nell'ambito del territorio della provincia di Piacenza e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di : Borgonovo Val Tidone, Caminata, Castel San Giovanni, Nibbiano, Pianello Val Tidone, Ziano Piacentino e parte dei comuni di Agazzano, Gazzola, Piozzano e Travo.

2.7. Varietà principale/i di uve da vino

2.8. Legame con la zona geografica

"Val Tidone"

A Piacenza la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione del vino e ad indicazione geografica tipica "Val Tidone". Pur nella loro variabilità collinare di ambienti ed interventi agronomici, i terreni agrari piacentini sono da considerarsi di buona fertilità e possiedono le caratteristiche specifiche della viticoltura di qualità. La tradizione vitivinicola locale, interpretata da tutte le aziende vitivinicole della zona di produzione, costituisce una permanente fragranza e i profumi dei vini ad indicazione geografica tipica "Val Tidone".

"Val Tidone" frizzante

A Piacenza la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione del vino e ad indicazione geografica tipica "Val Tidone" frizzante. Pur nella loro variabilità collinare di ambienti ed interventi agronomici, i terreni agrari piacentini sono da considerarsi di buona fertilità e possiedono le caratteristiche specifiche della viticoltura di qualità. La tradizione vitivinicola locale, interpretata da tutte le aziende vitivinicole della zona di produzione, costituisce una permanente fragranza e i profumi dei vini ad indicazione geografica tipica "Val Tidone" frizzante.

"Val Tidone" mosto parzialmente fermentato

A Piacenza la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione del mosto parzialmente fermentato indicazione geografica tipica "Val Tidone". Pur nella loro variabilità collinare di

ambienti ed interventi agronomici, i terreni agrari piacentini sono da considerarsi di buona fertilità e possiedono le caratteristiche specifiche della viticoltura di qualità. La tradizione vitivinicola locale, interpretata da tutte le aziende vitivinicole della zona di produzione, costituisce una permanente fragranza e i profumi dei mosti parzialmente fermentato indicazione geografica tipica “Val Tidone”.

2.9. Ulteriori condizioni

ASSENTI

2.10. Link al disciplinare del prodotto

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625